

# Fyldte bagekartofler med Kylling

Mandag 7. oktober 2019

## Ingredienser

4 små bage kartofler  
300 gr. kyllingekød i strimler  
½ pose mexicansk krydderiblanding  
1 dåse tomatpure  
1 avokado  
3 forårsløg  
8-10 cherrytomater  
mozzarella/cheddar ost  
salt og peber  
olie/smør til stegning

## Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 220 graders varme  
Vask bage kartoflerne grundigt, og skær et dybt kryds i dem. Gnid dem ind i en smule salt og bag kartoflerne i ca. 70 min i et ovnfast fad  
Steg kylling i en pande med olie til det er gennemstegt (men lad den endelig ikke stege for længe, så det bliver tørt). - Tilsæt tomatpure, krydderiblanding og evt. en smule salt til kyllingen.  
Hak forårsløg og tomater i skiver  
Tag panden af plusset og vend grøntsagerne i kyllingen  
Stik en gaffel i kartoflerne for at mærke, om de er bagt færdige.  
Tag kartoflerne ud af ovnen, uden at slukke for ovnen. Tag et klæde i hænderne, og pres omkring den varme kartoffel til den åbnes.  
Placer fyldet i den bagte kartoffel. Det må gerne vælte ud af kartofflen.  
Drys med ost og bag dem i yderligere 5-10 min. Til osten er gylden.